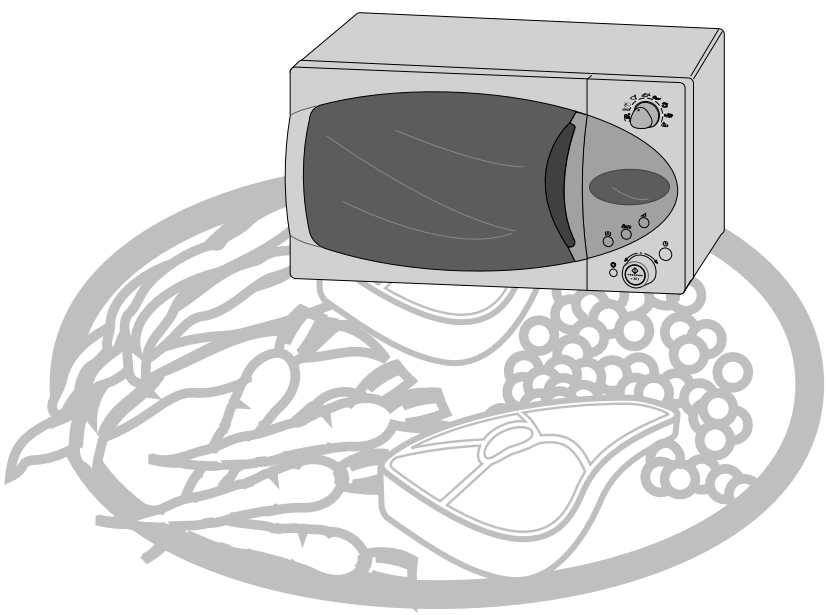
SAMSUNG

KUCHENKA MIKROFALOWA

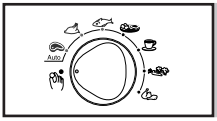
CE2774 / CE2774T
CE2714 / CE2714T

Instrukcja obsługi
Książka kucharska

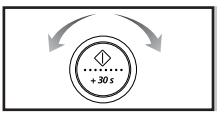


Skrócona instrukcja obsługi (CE2774/2774T)

Chcesz coś ugotować



1 Włóż żywność do kuchenki.
Ustaw pokrętło **Cooking Control** w pozycji **Manual Cook** ( ).
Wybierz poziom mocy naciskając przycisk raz lub więcej razy.



2 Wybierz czas gotowania ustawiając **pokrętło nastawcze** w odpowiedniej pozycji.

3 Naciśnij przycisk .
Rezultat: Rozpocznie się gotowanie.
Zakończenie gotowania sygnalizowane jest czterokrotnym sygnałem dźwiękowym.

Chcesz coś rozmrozić

1 Włóż zamrożoną żywność do kuchenki.
Wybierz rozmrażanie (, ,) za pomocą pokrętła.

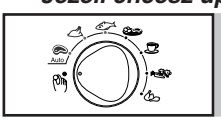
2 Ustaw wagę żywności ustawiając **pokrętło nastawcze** w odpowiedniej pozycji.

3 Naciśnij przycisk .

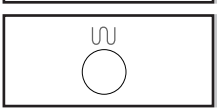
Chcesz przedłużyć gotowanie o jedną minutę

Pozostaw żywność w kuchence. Ustaw pokrętło **Cooking Control** w pozycji **Manual Cook** ( ). Naciśnij przycisk **+30s** tyle razy, o ile chcesz wydłużyć czas gotowania.

Jeżeli chcesz upiec coś na grillu



1 Włóż żywność do kuchenki.
Ustaw pokrętło **Cooking Control** w pozycji **Manual Cook** ( ).



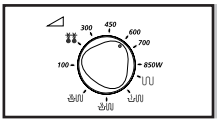
2 Naciśnij przycisk .

3 Wybierz czas gotowania ustawiając **pokrętło nastawcze** w odpowiedniej pozycji.

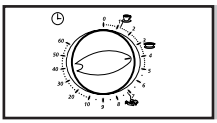
4 Naciśnij przycisk .

Skrócona instrukcja obsługi (CE2714/2714T)

Chcesz coś ugotować

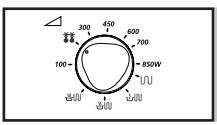


1 Włóż żywność do kuchenki.
Wybierz poziom mocy obracając pokrętłem **COOKING POWER CONTROL**.

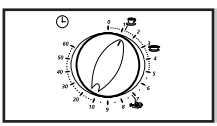


2 Wybierz czas gotowania obracając pokrętłem **TIMER**.

Chcesz coś rozmrozić

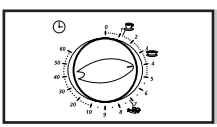


1 Obracając pokrętłem **COOKING POWER CONTROL** wybierz symbol rozmrażania ( ).



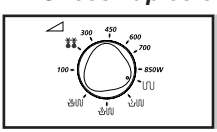
2 Obracaj pokrętłem **TIMER** aby wybrać pożądany czas rozmrażania.

Chcesz wyregulować czas gotowania

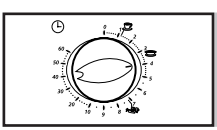


Pozostaw żywność w kuchence.
Obracając pokrętłem **TIMER** żądany czas gotowania.

Chcesz upiec coś na grillu



1 Obracając pokrętłem **COOKING POWER CONTROL** wybierz symbol grilla ( ).



2 Obracaj pokrętłem **TIMER** aby wybrać pożądany czas rozmrażania.

Spis treści

Skrócona instrukcja obsługi 2
Kuchenka 5
Panel sterowania 6
Akcesoria 8

O instrukcji obsługi 9
Warunki bezpiecznej eksploatacji 10
Instalacja kuchenki mikrofalowej 12
Ustawianie czasu (CE2774/2774T)) 12
Zasady działania kuchenki mikrofalowej 13
Sprawdzenie prawidłowości pracy kuchni 14
Postępowanie w razie pojawienia się wątpliwości lub problemów 15

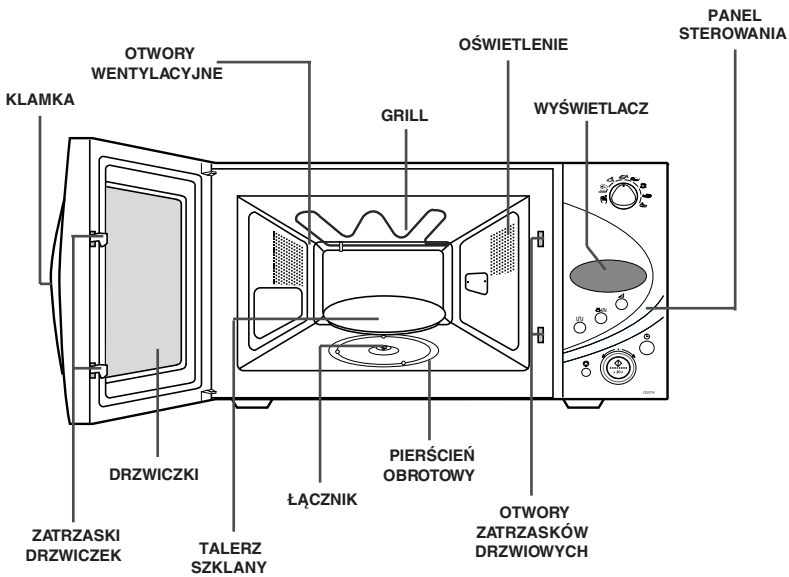
Gotowanie/odgrzewanie 16
Poziomy mocy 17
Zatrzymanie gotowania 18
Ustawianie czasu gotowania 19
Używanie funkcji automatycznego odgrzewania/automatycznego gotowania (CE2774/2774T) 20
Używanie funkcji szybkiego odgrzewania (CE2714/2714T) 21
Używanie funkcji automatycznego rozmrażania (CE2714/2714T) 22
Ustawianie funkcji automatycznego rozmrażania (CE2714/2714T) 23
Rozmrażanie żywności (CE2714/2714T) 23
Używanie talerza Crusty 24
Ustawienia talerza Crusty 25
Wybór pozycji elementu grzejnego 26
Wybór akcesoriów 26
Grillowanie 27
Gotowanie kombinowane mikrofalami i grillem 28

Wyłączanie sygnału dźwiękowego (CE2774/2774T) 30
Blokada dostępu kuchenki mikrofalowej (CE2774/2774T) 30

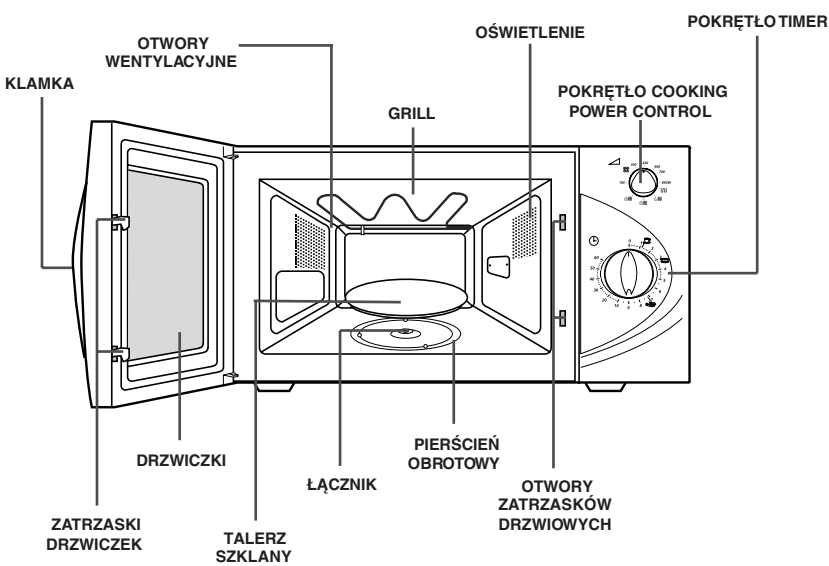
Naczynia, które mogą być stosowane w kuchence mikrofalowej 26
Książka kucharska 27
Czyszczenie kuchenki 35
Konserwacja i naprawa kuchenki mikrofalowej 36
Dane techniczne 37

Kuchenka

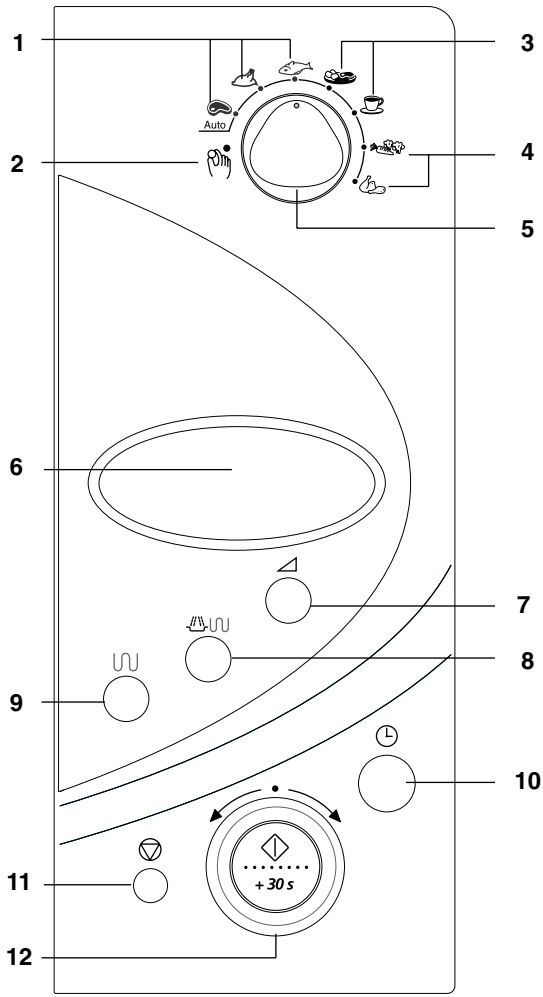
Model: CE2774/2774T



Model: CE2714/2714T

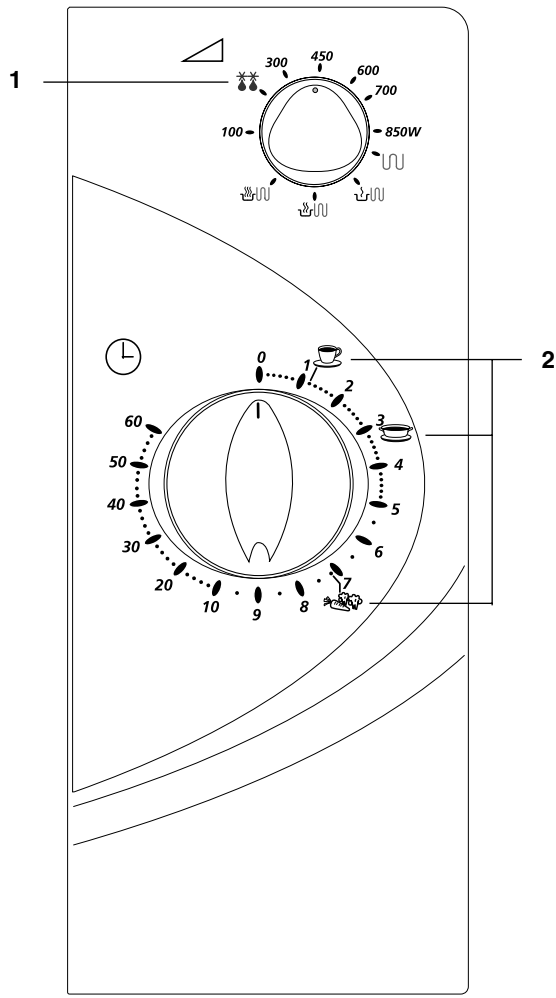


Panel sterowania (CE2774/2774T)



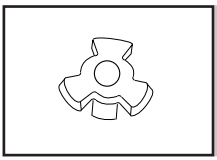
1. **TRYB AUTOMATYCZNEGO ROZMRAŻANIA**
2. **TRYB GOTOWANIA**
3. **TRYB AUTOMATYCZNEGO PODGRZEWANIA**
4. **TRYB AUTOMATYCZNEGO GOTOWANIA**
5. **POKRĘTŁO „COOKING CONTROL"**
6. **WYŚWIETLACZ**
7. **PRZYCISK POZIOMU MOCY**
8. **PRZYCISK „COMBI MODE"**
9. **PRZYCISK „GRILL MODE"**
10. **PRZYCISK USTAWIENIA ZEGARA**
11. **PRZYCISK STOP/CANCEL**
12. **POKRĘTŁO NASTAWCZE I STARTOWE** (czas gotowania, masa i naczynia)

Panel sterowania (CE2714/2714T)



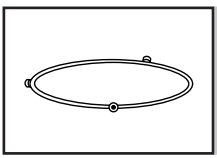
1. **ROZMRAŻANIE**
2. **PODGRZEWANIE**

Akcesoria



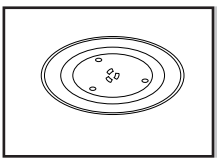
1 **Łącznik**, umieszczony na osi silnika znajdującego się w podstawie kuchenki.

Przeznaczenie: Łącznik obraca talerz szklany.



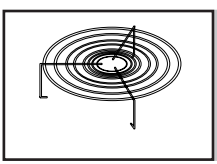
2 **Pierścień obrotowy**, umieszczany w centralnej części podstawy kuchni.

Przeznaczenie: Pierścień obrotowy podtrzymuje talerz szklany.



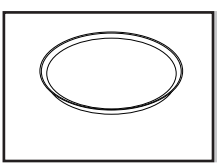
3 **Talerz szklany**, umieszczany na pierścieniu obrotowym, w środkowej części pasujący do łącznika.

Przeznaczenie: Talerz szklany służy jako główna powierzchnia do umieszczania artykułów żywnościowych. Może być łatwo wyjęty w celu oczyszczenia.



4 **Podstawka z metalu**, do umieszczania na talerzu obrotowym.

Przeznaczenie: Do użycia przy grillowaniu i gotowaniu kombinowanym.



5 **Talerz Crusty** (opcja), zobacz na str. 24.

Przeznaczenie: Do lepszego pieczenia mikrofalowego i kombinowanego z grillem. Pomaga uzyskać chrupkie ciasto pizzy czy makaron.

NIE WŁĄCZAJ kuchenki mikrofalowej bez pierścienia obrotowego i talerza szklanego.

O instrukcji obsługi

Właśnie zakupiliście Państwo kuchenkę mikrofalową marki SAMSUNG. Ta instrukcja obsługi zawiera wiele cennych informacji na temat użytkowania Waszej kuchenki, a w szczególności:

- ***Zasady bezpiecznej eksploatacji***
- ***Odpowiednie akcesoria i naczynia***
- ***Pożyteczne rady na temat gotowania***

Na wewnętrznej stronie okładki znajdziesz krótki opis trzech podstawowych rodzajów pracy kuchenki:

- ***Gotowania***
- ***Rozmrażania***
- ***Przedłużania gotowania***

Na pierwszych stronach instrukcji opisane są: wygląd kuchenki oraz panel sterowania odpowiadający Twojej kuchence. Dzięki temu łatwiej Ci będzie odnaleźć odpowiednie przyciski.

Opisując krok po kroku procedury postępowania wykorzystano następujące symbole:

Ważne

Uwaga

Obróć

Środki ostrożności pozwalające uniknąć narażenia na nadmierne działanie energii mikrofalowej.

Nieprzestrzeganie poniższych środków ostrożności może doprowadzić do szkodliwego dla zdrowia narażenia się na nadmierne działanie energii mikrofalowej:

(a) Bez względu na okoliczności nie próbuj włączać kuchni z otwartymi drzwiczkami, nie manipuluj przy zatrzaskach drzwiczek i nie wkładaj żadnych przedmiotów do otworów zatrzasków drzwiowych.

(b) Nie wkładaj żadnych przedmiotów pomiędzy drzwi kuchni a ścianę przednią, nie dopuszczaj do gromadzenia się resztek żywności na powierzchniach uszczelniających. Aby zapewnić utrzymanie czystości drzwiczek i powierzchni uszczelniających wycieraj je po użyciu kuchenki najpierw wilgotną, a następnie suchą miękką szmatką.

(c) Nie włączaj kuchni gdy jest uszkodzona do czasu aż zostanie naprawiona przez wykwalifikowanego specjalistę posiadającego autoryzację producenta kuchni mikrofalowych.

Szczególnie ważne jest by drzwiczki kuchni zamykały się prawidłowo i aby nie były uszkodzone:

1. Drzwiczki, uszczelki drzwiczek i powierzchnie uszczelniające.
2. Zawiasy drzwiowe (wygięte lub złamane).
3. Przewód zasilający.

(d) Kuchnia mikrofalowa może być regulowana lub naprawiana wyłącznie przez odpowiednio wykwalifikowanego specjalistę posiadającego autoryzację producenta kuchni mikrofalowych.

Warunki bezpiecznej eksploatacji

Przed rozpoczęciem przygotowywania żywności lub napojów w swojej kuchni mikrofalowej prosimy sprawdzić, czy zachowane są podane niżej warunki bezpieczeństwa.

1 **NIE UŻYWAJ** w kuchni mikrofalowej naczyń metalowych:

- Metalowych pojemników
- Zastawy stołowej ze złotymi lub srebrnymi ozdobami
- Szpikulców, widelców itp.

Powód: Wystąpią wyładowania elektryczne i iskrzenia, które mogą uszkodzić kuchenkę.

2 **NIE PODGRZEWAJ:**

- Hermetycznie lub podciśnieniowo zamkniętych butelek, słoików i pojemników, np. słoików z odżywkami dla dzieci.
- Żywności w szczelnych skorupach, np. jaj, orzechów w skorupach, pomidorów itp.

Powód: Wzrost ciśnienia na skutek podgrzania może spowodować ich wybuch

Rada: Zdejmij skorupę, przebij skórkę, otwórz opakowanie itp.

3 **NIE WŁĄCZAJ** kuchni mikrofalowej gdy jest pusta.

Powód: Może to spowodować uszkodzenie kuchni.

Rada: Umieść w kuchence na stałe szklankę z wodą. Woda będzie pochłaniała mikrofale jeśli przypadkowo włączysz kuchenkę.

4 **NIE ZASŁANIAJ** znajdujących się z tyłu kuchni otworów wentylacyjnych papierem lub metalem.

Powód: Materiał lub papier mogą się zapalić od gorącego powietrza wydostającego się z kuchenki.

5 **ZAWSZE** używaj rękawic gdy wyjmujesz naczynia z kuchenki mikrofalowej.

Powód: Niektóre naczynia pochłaniają mikrofale, a ciepło z żywności zawsze jest przenoszone na naczynie, dlatego naczynia są zawsze gorące.

6 **NIE DOTYKAJ** elementów grzewczych ani wewnętrznych ścian kuchni.

Powód: Ściany mogą być wystarczająco gorące aby poparzyć nawet po zakończeniu gotowania. Nie dopuszczaj do kontaktu palnych materiałów z żadnymi elementami wewnątrz kuchni. Pozwól jej się najpierw ochłodzić.

7 Aby zmniejszyć ryzyko pojawienia się ognia w komorze kuchni mikrofalowej:

- Nie przechowuj w kuchence materiałów palnych.
- Zdejmij wszystkie metalowe opaski zamykające papierowe lub plastykowe opakowania.
- Nie używaj swojej kuchni mikrofalowej do suszenia gazet.
- Jeżeli zauważysz dym, nie otwierając kuchni wyłącz ją lub odłącz przewód zasilający od gniazdka.

Warunki bezpiecznej eksploatacji (ciąg dalszy)

8 Zwróć szczególną uwagę gdy podgrzewasz płyny i odżywki dla dzieci.
- ◆ Zawsze odczekaj co najmniej 20 sekund od momentu wyłączenia się kuchenki, aby temperatura potrawy mogła się wyrównać.
- ◆ Jeżeli to konieczne, mieszaj je w trakcie podgrzewania i **ZAWSZE** po podgrzaniu.
- ◆ Aby uniknąć oparzenia się przez wylewający się wrzący płyn, powinno się mieszać go przed, w trakcie i po podgrzaniu.
- ◆ W przypadku oparzenia się postępuj zgodnie z podanymi niżej ZASADAMI PIERWSZEJ POMOCY:
  - Zanurz oparzone miejsce w zimnej wodzie na co najmniej 10 minut.
  - Załóż czysty, suchy opatrunek.
  - Nie stosuj żadnych kremów, olejków ani płynów do przemywania ran.
- ◆ **NIGDY** nie wypełniaj naczynia po brzegi i wybieraj naczynie, które jest szersze u góry niż na dole. Butelki z wąską szyjką mogą eksplodować po przegrzaniu.
- ◆ **ZAWSZE** sprawdź temperaturę odżywki lub mleka zanim podasz je dziecku.
- ◆ **NIGDY** nie podgrzewaj dziecięcych butelek z założonym smoczkiem, ponieważ w przypadku przegrzania butelka może wybuchnąć.

9 Zwracaj uwagę, aby nie uszkodzić przewodu zasilającego.
- ◆ Nie zanurzaj w wodzie przewodu zasilającego ani wtyczki sieciowej; przewód sieciowy trzymaj z dala od gorących powierzchni.
- ◆ Nie włączaj urządzenia, jeżeli przewód zasilający lub wtyczka sieciowa są uszkodzone.

10 W trakcie otwierania drzwiczek kuchni stój w odległości wyciągniętego ramienia.
Powód: Gorące powietrze lub para wydostające się z kuchenki mogą poparzyć.

11 Utrzymuj w czystości wnętrze kuchenki.
Powód: Resztki żywności lub rozpryskany olej przywierające do ścianek kuchenki mogą spowodować uszkodzenie powłok lakierniczych oraz zmniejszają sprawność kuchenki mikrofalowej.

12 W trakcie pracy kuchenki mogą być słyszalne „kliknięcia", szczególnie podczas rozmrażania.
Powód: Takie dźwięki są spowodowane elektrycznymi zmianami mocy wyjściowej. Jest to zjawisko normalne.

13 Jeżeli kuchenka mikrofalowa pracuje bez obciążenia (jest pusta), dla bezpieczeństwa moc mikrofal zostanie automatycznie wyłączona. Po odstaniu co najmniej 30 minut można kuchenkę uruchomić ponownie.

WAŻNA INSTRUKCJA BEZPIECZEŃSTWA

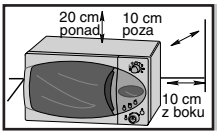
W trakcie przygotowania potraw w pojemnikach jednorazowych wykonanych z tworzyw sztucznych, papieru lub innych palnych materiałów musisz od czasu do czasu zaglądać do kuchenki.

WAŻNE

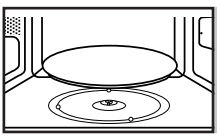
NIGDY nie zezwalaj małym dzieciom samodzielnie włączać kuchenki mikrofalowej lub bawić się nią. Dzieci nie powinny również przebywać same w pobliżu pracującej kuchenki mikrofalowej. Przedmioty, które interesują dzieci nie powinny być przechowywane lub ukrywane bezpośrednio nad kuchenką mikrofalową.

Instalacja kuchenki mikrofalowej

Umieść kuchenkę na płaskiej, poziomej powierzchni, odpowiednio wytrzymałej do utrzymania masy kuchenki.



1 W trakcie instalacji sprawdź, czy w miejscu ustawienia kuchenka ma zapewnioną odpowiednią wentylację (co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni po bokach i 20 cm powyżej).



2 Usuń wszystkie elementy opakowania z wewnątrz kuchenki. Załóż pierścień obrotowy i talerz szklany. Sprawdź, czy talerz obraca się swobodnie.

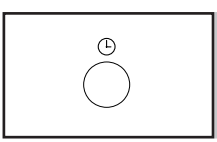
- **NIGDY** nie blokuj przepływu powietrza wokół kuchenki, gdyż może to spowodować jej przegrzanie i automatyczne wyłączenie się. Pozostanie ona w takim stanie do czasu, aż się dostatecznie ochłodzi.
- Dla Twojego osobistego bezpieczeństwa to urządzenie musi być podłączone do standardowego zasilania o napięciu 220 V, 50 Hz za pośrednictwem gniazdka ze stykiem uziemiającym. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi być wymieniony na przewód ściśle odpowiadający wymaganiom producenta. Gdy zajdzie konieczność wymiany przewodu zasilającego, zleć tę czynność wykwalifikowanemu specjaliście w autoryzowanym punkcie serwisowym.
- **NIE INSTALUJ** kuchenki mikrofalowej w gorącym lub wilgotnym otoczeniu jak np. sąsiedztwie tradycyjnego pieca lub kaloryfera. Należy ściśle przestrzegać wymagań kuchenki mikrofalowej dotyczących napięcia zasilającego. W przypadku użycia kabla przedłużającego muszą być spełnione te same wymagania jak przy kablu zasilającym, w który wyposażona jest kuchenka. Zanim po raz pierwszy włączysz kuchnię mikrofalową wytrzyj wilgotną szmatką jej wnętrze i uszczelnienia drzwiczek.

Ustawianie czasu (CE2774/2774T)

Twoja kuchenka mikrofalowa posiada wbudowany zegar pracujący w systemie 24–ro lub 12–to godzinnym. Zegar wymaga ustawienia:

- ***Kiedy po raz pierwszy podłączasz kuchenkę.***
- ***Po zaniku napięcia sieciowego.***

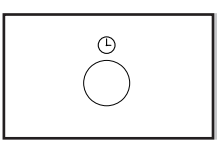
Pamiętaj o przestawieniu zegara przy zmianie czasu z zimowego na letni i odwrotnie.



1

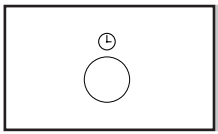
Aby wyświetlić czas w systemie...	**Naciśnij przycisk ⏲ ...**
24–godzinnym	jeden raz
12–godzinnym	dwa razy

2 Przekręć **pokrętło nastawcze** w celu ustawienia godzin.

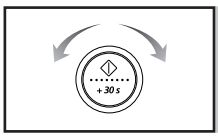


3 Naciśnij klawisz ⏲ .

Ustawianie czasu (CE2774/2774T) (ciąg dalszy)



4 Przekręć **pokrętło nastawcze** w celu ustawienia minut.



5 Naciśnij przycisk ⏲ .

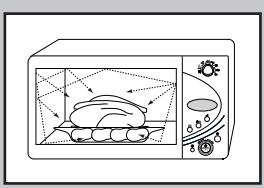
Zasady działania kuchenki mikrofalowej

Mikrofale to fale elektromagnetyczne o wysokiej częstotliwości. Uwalniana energia pozwala na gotowanie lub odgrzewanie żywności bez zmiany zarówno jej kształtu jak i barwy

Swojej kuchni mikrofalowej możesz używać do:

- ***Rozmrażania***
- ***Automatycznego odgrzewania i rozmrażania***
- ***Gotowania***

<u>Zasady gotowania</u>



1 Mikrofale generowane przez magnetron są jednolicie rozdzielane, ponieważ żywność na talerzu szklanym jest obracana i dzięki temu równomiernie ugotowana.

2 Mikrofale docierają do żywności aż do głębokości około 2,5 cm. Dalsze gotowanie odbywa się na zasadzie rozpraszania dostarczanego ciepła wewnątrz produktu.

3 Czas gotowania zmienia się w zależności od wykorzystywanego przepisu oraz od cech gotowanej żywności:

- Ilości i gęstości.
- Zawartości wody.
- Temperatury początkowej (zamrożona lub nie).

Ponieważ środkowe części żywności są gotowane przez ciepło rozpraszane, proces gotowania trwa jeszcze jakiś czas po wyjęciu produktu z kuchni. W związku z tym czas odstania podany w przepisie lub w tej instrukcji musi być przestrzegany aby zapewnić:

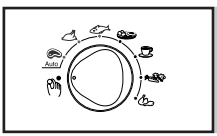
- Równomierne i prawidłowe ugotowanie potrawy aż do środka.
- Jednakową temperaturę w całej potrawie.

Sprawdzenie prawidłowości pracy kuchni

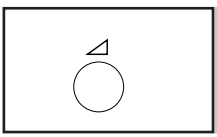
Przedstawiona poniżej prosta procedura pozwoli Ci w dowolnym momencie sprawdzić, czy Twoja kuchnia pracuje prawidłowo.

Najpierw umieść na szklanym talerzu szklankę z wodą.

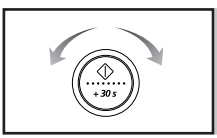
Model: CE2774/2774T



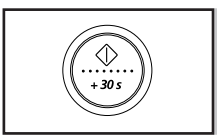
1 Ustaw pokrętło **Cooking Control** w pozycji **Manual Cook** ( ).



2 Naciśnij przycisk .



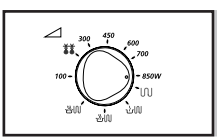
3 Ustaw czas gotowania na 4 do 5 minut obracając odpowiednio pokrętłem nastawczym.



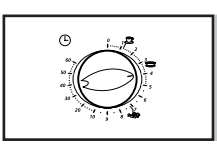
4 Naciśnij przycisk .

Rezultat: Kuchenka mikrofalowa podgrzewa wodę przez 4 do 5 minut. W tym czasie woda powinna się zagotować.

Model: CE2714/2714T



1 Ustaw poziom mocy pokrętłem **COOKING POWER CONTROL**.



2 Ustaw czas na 4 do 5 minut pokrętłem **TIMER**.

Kuchnia musi być podłączona do odpowiedniego gniazdka zasilającego. Talerz szklany musi znajdować się w przeznaczonym dla niego miejscu. Jeżeli jest używany mniejszy poziom mocy niż maksymalny, woda będzie potrzebowała więcej czasu do zagotowania się.

Postępowanie w razie pojawienia się wątpliwości lub problemów

Jeżeli spotkałeś się z którymś z wymienionych poniżej problemów, spróbuj go usunąć korzystając z podanych rozwiązań.

- To są zjawiska normalne.
  - Kondensacja wilgoci wewnątrz kuchenki.
  - Przepływ powietrza w okolicy drzwiczek i obudowy zewnętrznej.
  - Odbicia światła wokół drzwiczek i obudowy zewnętrznej.
  - Para wodna wydobywająca się z okolicy drzwi i z otworów wentylacyjnych.

- Kuchenka nie działa po naciśnięciu przycisku ⏀. (CE2774/2774T)
  - Czy drzwi są dokładnie zamknięte?

- Kuchenka nie działa po obróceniu pokrętła TIMER. (CE2774/2774T)
  - Czy drzwi są dokładnie zamknięte?

- Żywność nie jest w ogóle ugotowana.
  - Czy ustawiłeś dokładnie czas i czy nacisnąłeś przycisk ⏀? (CE2774/2774T)
  - Czy ustawiłeś dokładnie czas? (CE2774/2774T)
  - Czy drzwi są dokładnie zamknięte?
  - Czy bezpiecznik w układzie zasilania nie jest przepalony lub czy nie zadziałał odłącznik elektryczny?

- Żywność jest zbyt mocno ugotowana lub niedogotowana.
  - Czy czas gotowania został dobrany odpowiednio do rodzaju gotowanej żywności?
  - Czy został dobrany prawidłowy poziom mocy mikrofal?

- Z wnętrza kuchni słychać trzaski i widać iskrzenie.
  - Czy nie używasz naczyń z metalowymi ozdobami?
  - Czy nie zostawiłeś wewnątrz kuchni widelca lub innego podobnego przedmiotu?
  - Czy użyta folia aluminiowa nie znajduje się zbyt blisko wewnętrznych ścianek kuchni?

- Pracująca kuchnia powoduje zakłócenia w pracy odbiorników radiowych i telewizyjnych.
  - Pracująca kuchenka może spowodować niewielkie zakłócenia. Jest to zjawisko normalne. Ustaw kuchenkę w jak największej odległości od odbiorników radiowych i telewizyjnych.
  - Jeśli sprzężenia zostaną wykryte przez mikroprocesor kuchenki, wyświetlacz może się zresetować. Aby rozwiązać ten problem, odłącz kuchenkę od zasilania i ponownie podłącz. Wyzeruj zegar. (CE2774/2774T).

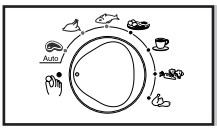
➢ Jeżeli powyższe wskazówki nie pomogły Ci rozwiązać problemów, skontaktuj się ze sprzedawcą lub autoryzowanym punktem serwisowym firmy SAMSUNG.

Gotowanie/Odgrzewanie

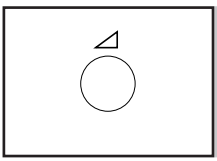
Poniżej przedstawiono w jaki sposób gotować lub odgrzewać żywność
ZAWSZE sprawdź nastawy gotowania zanim pozostawisz kuchenkę bez nadzoru

Najpierw umieść żywność na środku szklanego talerza. Zamknij drzwiczki.

Model CE2774/2774T



1 Ustaw pokrętło **Cooking Control** w pozycji **Manual Cook** ( ).



2 Naciśnij przycisk ⊿.

Rezultat: Wyświetli się ustawienie 850W (maksymalna moc gotowania). Wybierz żądany poziom mocy przez ponowne naciśnięcie przycisku ⊿ aż do ustawienia odpowiedniej mocy. Więcej informacji znajduje się w tabeli na następnej stronie.

3 Ustaw czas gotowania za pomocą pokrętła nastawczego.

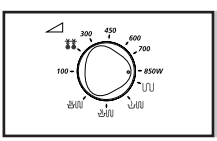
4 Naciśnij przycisk ◈.

Rezultat: Światło kuchenki zaświeci się i talerz zacznie się obracać.
1) Gotowanie rozpocznie się, a gdy zakończy słyszany będzie czterokrotny sygnał dźwiękowy.
2) Przypomnienie o zakończeniu pracy jeden sygnał trzykrotnie co minutę.
3) Wyświetli się aktualny czas.

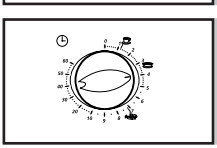
NIGDY nie włączaj kuchenki, gdy jest pusta.

Jeżeli chcesz podgrzać potrawę przez krótki czas z maksymalną mocą mikrofal (850W), możesz po prostu nacisnąć przycisk **+30s** dwa razy tyle razy, ile minut ma trwać gotowanie. Kuchenka rozpoczyna pracę natychmiast.

Model: CE2714/2714T



1 Ustaw poziom mocy na maksymalny za pomocą pokrętła **COOKING POWER CONTROL**.
(MAKSYMALNA MOC: 850W)



2 Ustaw czas gotowania pokrętłem **TIMER**.

Rezultat: Światło kuchenki zaświeci się i talerz zacznie się obracać.

NIGDY nie włączaj kuchenki, gdy jest pusta.

Możesz zmienić poziom mocy w trakcie gotowania obracając pokrętłem **COOKING POWER CONTROL**.

Poziomy mocy

Można wybrać jeden z pośród poziomów mocy zamieszczonych poniżej.

Poziom mocy	Wyjście [W]			
	CE2714/CE2714T		CE2774/CE2774T	
	mikrofale	grill	mikrofale	grill
WYSOKI	850 W		850 W	
ODGRZEWANIE	700 W			
ŚREDNIO WYSOKI	600 W		600 W	
ŚREDNI	450 W		450 W	
ŚREDNIO NISKI	300 W		300 W	
ROZMRAŻANIE	180 W		180 W	
NISKI/UTRZYMANIE CIEPŁA	100 W		100 W	
GRILL	–	1100 W	–	1100 W
COMBI I	300 W (⏚)	1100 W	300 W	1100 W
COMBI II	450 W (⏚)	1100 W	450 W	1100 W
COMBI III	600 W (⏚)	1100 W	600 W	1100 W

- Jeżeli zwiększysz poziom mocy, czas gotowania ulegnie skróceniu.
- Jeżeli zmniejszysz poziom mocy, czas gotowania ulegnie wydłużeniu.

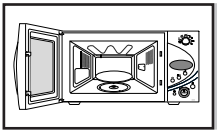
Jeżeli chcesz wydłużyć czas gotowania poprzez obracanie pokrętła nastawczego. (CE2774/2774T)

Czas	Czas dodany	Czas	Czas dodany
do 1 min.	Jednostka 5 sekund	10 – 20 min.	Jednostka 1 min.
1 –3 min.	Jednostka 10 sekund	20 – 40 min.	Jednostka 2 min.
3 – 10 min.	Jednostka 30 sekund	40 – 99 min.	Jednostka 5 min.

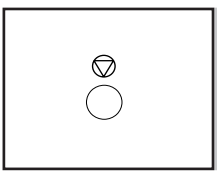
Zatrzymanie gotowania

Można zatrzymać gotowanie dla sprawdzenia potrawy.

Model: CE2774/2774T



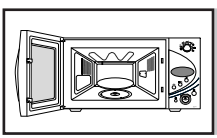
1 Aby zatrzymać na chwilę;
Otwórz drzwi.
Rezultat: Gotowanie zatrzymane. Aby powrócić do gotowania, zamknij drzwi i naciśnij przycisk ◇.



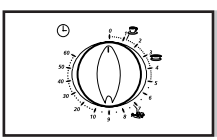
2 Aby zatrzymać całkowicie;
Naciśnij przycisk ▽.
Rezultat: Gotowanie zatrzymane.
Jeżeli chcesz usunąć ustawienia gotowania, ponownie naciśnij przycisk **Cancel** ▽.

Można usunąć ustawienia gotowania przed rozpoczęciem gotowania poprzez naciśnięcie przycisku **Cancel** ▽.

Model: CE2714/2714T



1 Aby zatrzymać na chwilę;
Otwórz drzwi.
Rezultat: Gotowanie zatrzymane. Aby powrócić do gotowania, zamknij drzwi.



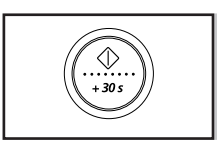
2 Aby zatrzymać całkowicie;

Obróć pokrętło **TIMER** do pozycji „0".

Ustawianie czasu gotowania

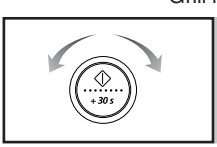
Model: CE2774/2774T

Można wydłużyć czas gotowania poprzez naciskanie przycisku „+30s" po razie na każde dodane 30 sekund.



Naciśnij przycisk **+30s** po razie na każde dodane 30 sekund.

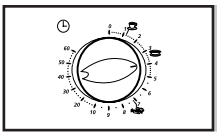
Ustawienie czasu jest możliwe w trybach Microwave, Auto Reheat/Cook, Grill i Combi.



Aby wydłużyć lub skrócić gotowanie obracaj **pokrętłem nastawczym** w prawo lub w lewo.

Ustawianie czasu gotowania

Model: CE2714/2714T

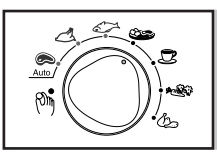


Ustaw czas gotowania obracając pokrętłem **TIMER**.

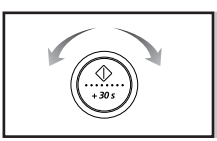
Używanie funkcji automatycznego odgrzewania/ automatycznego gotowania (CE2774/2774T)

Funkcja automatycznego odgrzewania posiada pięć zaprogramowanych czasów gotowania.
Nie potrzeba ustawiać czasu ani poziomu mocy kuchenki przy korzystaniu z tej funkcji.
Można ustawić rozmiar porcji produktu obracając pokrętło nastawcze.

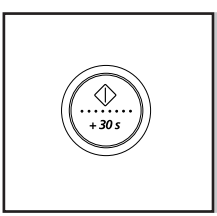
Najpierw umieść żywność centralnie na talerzu obrotowym i zamknij drzwi.



1 Obracając pokrętłem **COOKING CONTROL** wybierz tryb Auto Reheat/ Cook i symbol (, , ,).



2 Wybierz rozmiar porcji, obracając **pokrętłem nastawczym**. (Patrz następna strona).



3 Naciśnij przycisk ◇.

Rezultat: Gotowanie rozpoczęte. Kiedy się zakończy:
1) Słyszalny będzie czterokrotny sygnał dźwiękowy.
2) Następnie trzy razy, co minutę słyszalny będzie jednokrotny sygnał przypominający o zakończonym gotowaniu.
3) Wyświetli się aktualny czas.

Stosuj tylko przepisy, które są bezpieczne dla kuchenki mikrofalowej.

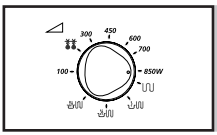
Ustawianie funkcji automatycznego odgrzewania/ automatycznego gotowania

Poniżej podanych zostało kilka różnych programów funkcji automatycznego odgrzewania/automatycznego gotowania, czasów odstania i odpowiednich zaleceń.

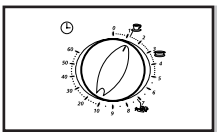
Symbol	Przycisk	Rodzaj potrawy	Wielkość porcji	Czas odstania	Zalecenia
H - 1		**Potrawy na talerzu**	300–350 g 400–450 g	3 min.	Wyjmij z lodówki ceramiczny talerz, przykryj go przezroczystą folią i umieść na szklanym talerzu. Taki gotowy posiłek składa się z trzech składników, np. mięsa z sosem, warzyw i dania dodatkowego jak ziemniaki, ryż czy makaron.
H - 2		**Napoje** Kawa, mleko, Herbata, woda	150 ml (1 filiżanka) 300 ml (2 filiżanki) 450 ml (3 filiżanki) 600 ml (4 filiżanki)	1–2 min.	Wlej płyn do ceramicznych filiżanek lub kubków i umieść: jeden kubek na środku szklanego talerza, dwa kubki naprzeciw siebie, trzy lub cztery kubki symetrycznie w pobliżu krawędzi talerza szklanego. Pozostaw je w kuchence na czas odstania. Dokładnie wymieszaj przed i po odstaniu i ostrożnie wyjmuj z kuchenki. (Patrz instrukcje bezpieczeństwa dotyczące płynów).
A - 1		**Świeże warzywa**	100–150 g 200–250 g 300–350 g 400–450 g 500–550 g 600–650 g	3 min.	Zważ warzywa po umyciu, wyczyszczeniu i pokrojeniu na równe części. Dodaj 45 ml (3 łyżki stołowe) wody do 200–450 g warzyw, 60 ml (4 łyżki) – do 500–650 g. Zamieszaj po ugotowaniu. (Podczas gotowania większych ilości, zamieszaj warzywa w trakcie gotowania.)
A - 2		**Kawałki kurczaka**	200–300 g 400–500 g 600–700 g	3 min.	Posmaruj kawałki kurczaka olejem, przypraw pieprzem, solą i papryką. Włóż je do koszyka skóra do dołu. Obróć na drugą stronę gdy zabrzmi sygnał dźwiękowy.

Używanie funkcji szybkiego odgrzewania (CE2714/2714T)

Najpierw umieść żywność na środku talerza obrotowego i zamknij drzwi.



1 Obróć pokrętło **COOKING POWER CONTROL** na maksymalną moc.



2 Obróć pokrętło **TIMER** do pozycji Instant Reheat (Szybkie Podgrzewanie). (napoje lub zupy/sosy, świeże warzywa).

Stosuj tylko przepisy, które są bezpieczne dla kuchenki mikrofalowej.

Ustawianie funkcji szybkiego odgrzewania (CE2714/2714T)

Poniżej znajdują się podpowiedzi i zalecenia jak korzystać z funkcji szybkiego podgrzewania.

Przycisk	Rodzaj potrawy	Moc	Wielkość porcji	Czas gotowania	Czas odstania
	Napoje	850W	150 ml	1 min 20 s	1–2 min
	Zupa/Sos	850W	200–250 ml	3 min	2–3 min
	Świeże warzywa	850W	400–450 g	7 min 10 s	3 min

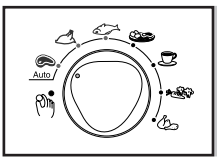
Używanie funkcji automatycznego rozmrażania (CE2774/2774T)

Funkcja pozwala na automatyczne rozmrożenie mięsa, drobiu i ryb.

Czas pracy i poziom mocy kuchenki ustawia się automatycznie.

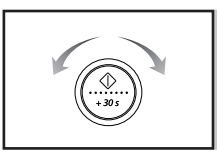
Stosuj tylko naczynia, które są bezpieczne dla kuchenki mikrofalowej.

Najpierw umieść zamrożoną żywność w kuchence na środku talerza obrotowego i zamknij drzwi.

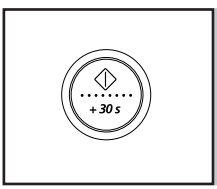


1 Ustaw pokrętło **COOKING CONTROL** w pozycji Rozmrażanie, symbole (, ,).

Rezultat: Wyświetli się następująca informacja:
Wybierz symbol odpowiadający rozmrażanej żywności. Skorzystaj z tabeli na następnej stronie.



2 Ustal wagę żywności za pomocą **pokrętła nastawczego**.



3 Naciśnij przycisk ◇.

Rezultat:
- Rozmrażanie rozpoczęte
- Kuchenka oznajmi sygnałem dźwiękowym połowę czasu rozmrażania dla przypomnienia o konieczności obrócenia żywności.
- Ponownie naciśnij przycisk ◇ aby zakończyć rozmrażanie.

Można też rozmrażać żywność manualnie. W tym celu wybierz funkcję gotowanie/rozmrażanie w trybie microwave z poziomem mocy 180W. Więcej informacji znajduje się w rozdziale „Gotowanie/Odgrzewanie" na stronie 16 niniejszej instrukcji.

Aby zmienić miarę wagi z g/ml na funty, naciśnij przycisk **Grill** (⎍) i **Stop/Cancel** (⊽) równocześnie; rozlegnie się długi sygnał dźwiękowy i zmieni się ustawienie.

Zwiększa to wagę o 100 g w systemie metrycznym.

Ustawianie funkcji automatycznego rozmrażania

Poniższa tabela prezentuje kilka różnych programów, wartości, czasów odstania i odpowiednich zaleceń funkcji automatycznego rozmrażania.

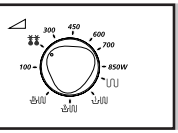
Usuń opakowanie z zamrożonej żywności. Umieść mięso, drób lub ryby na talerzu obrotowym.

Rodzaj żywności	Wielkość porcji	Czas odstania	Zalecenia
Mięso	0,2–1,5 kg	20–60 min	Osłoń krawędzie aluminiową folią. Po usłyszeniu sygnału dźwiękowego odwróć mięso. Ten program bardzo dobrze nadaje się do rozmrażania wołowiny, wieprzowiny, steków, bitek wieprzowych lub mięsa mielonego.
Drób	0,2–1,5 kg	20–60 min	Skrzydełka i udka osłoń folią aluminiową. Po usłyszeniu sygnału dźwiękowego odwróć mięso. Korzystając z tego programu możesz rozmrażać kurczaki całe i porcjowane.
Ryby	0,2–1,5 kg	20–50 min	Ryby osłoń folią aluminiową. Po usłyszeniu sygnału dźwiękowego odwróć ryby. Przy pomocy tego programu możesz z bardzo dobrym skutkiem rozmrażać ryby w całości jak i filety.

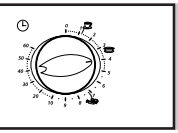
Rozmrażanie żywności (CE2714/2714T)

Funkcja pozwala na rozmrożenie mięsa, drobiu i ryb.

Najpierw umieść zamrożoną żywność w kuchence na środku talerza obrotowego i zamknij drzwi.



1 Ustaw pokrętło **COOKING POWER CONTROL** w pozycji ( ).



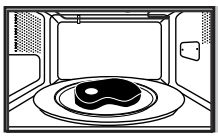
2 Pokrętłem **TIMER** ustaw pożądany czas rozmrażania.
Rezultat: Rozmrażanie rozpoczęte.

Stosuj tylko przepisy, które są bezpieczne dla kuchenki mikrofalowej.

Używanie talerza Crusty

Państwa kuchenka mikrofalowa Samsung może posiadać talerz Crusty jako wyposażenie dodatkowe. Pozwala ona na pieczenie nie tylko od góry z użyciem grilla ale również od dołu ze względu na właściwości talerza Crusty, który silnie się rozgrzewa. Kilka potraw, które można dzięki temu przygotować jest umieszczonych w tabeli na stronie następnej.

Podstawka do pieczenia może być używana do smażenia bekonu, jajek, kiełbasek itp.

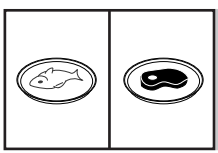


1 Umieść talerz Crusty na talerzu obrotowym i podgrzej z największą mocą kombinacji Grill – Mikrofale [600W + Grill ( )] wg instrukcji.

☛ Zawsze używaj rękawic ochronnych do wyjmowania talerza Crusty ponieważ bardzo silnie się on ogrzewa.

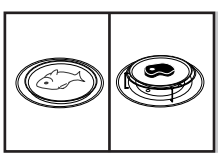
2 Posmaruj podstawkę olejem jeżeli przygotowujesz bekon i jajka dla dobrego smażenia.

✻ – Należy pamiętać, że talerz Crusty jest pokryty teflonem, który nie jest odporny na zadrapania. Nie wolno więc używać ostrych narzędzi do krojenia czy przesuwania potraw na podstawce.
– Aby uniknąć zadrapań teflonowej powierzchni zaleca się stosowanie plastikowych narzędzi lub zdjęcie jedzenia z podstawki przed pokrojeniem.



3 Umieść żywność na talerzu Crusty.

☛ – Nie pozostawiaj żadnych przedmiotów, które nie są żaroodporne jak np. plastikowe sztućce.
– Nigdy nie umieszczaj podstawki w kuchence bez talerza obrotowego.



4 Umieść talerz Crusty na talerzu obrotowym lub na podstawce metalowej w kuchence.

5 Wybierz odpowiedni czas i poziomy mocy. Skorzystaj z tabeli na str. 25.

➢ **Jak czyścić talerz Crusty**
Ciepłą wodą z detergentem.

➢ Nie wolno stosować narzędzi ścierających i proszków do czyszczenia talerza Crusty aby nie uszkodzić warstwy wierzchniej teflonu.

✻ **Uwaga**
Nie stosować zmywarki do naczyń.

Ustawienia talerza Crusty

Zalecamy wstępne podgrzanie talerza Crusty bezpośrednio na talerzu obrotowym.
Należy wykorzystać do tego celu funkcję 600W + Grill ( ) i tabelę zamieszczoną poniżej.

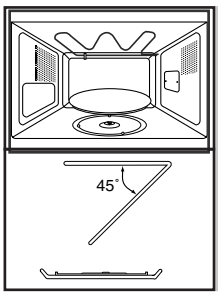
Rodzaj żywności	Porcja	Moc	Czas ogrzania wstępnego (w min.)	Czas (w min.)	Zalecenia
Bekon	4 plasterki (80 g) 8 plasterków (160 g)	600W + Grill ( )	3	3 – 3 1/2 4 1/2 – 5	Podgrzej wstępnie talerz Crusty. Ułóż plasterki jeden obok drugiego. Talerz crusty postaw na podstawce z drutu.
Pieczone pomidory	200 g (2 kaw.) 400 g (4 kaw.)	450W + Grill ( )	3	3 4	Podgrzej wstępnie talerz Crusty. Pomidory pokrój na połowy. Na wierzch połóż trochę sera. Ułóż pomidory dookoła talerza Crusty. Talerz crusty postaw na podstawce z drutu.
Hamburger (mrożony)	2 szt. (125 g) 4 szt. (250 g)	600W + Grill ( )	3	6 – 6 1/2 8 – 8 1/2	Podgrzej wstępnie talerz Crusty. Połóż hamburgery na talerzu Crusty. Talerz umieść na podstawce z drutu. Obróć burgery na drugą stronę po 4–5 minutach.
Zapiekanki (mrożone)	100–150 g (1 szt.) 200–250 g (2 szt.)	450W + Grill ( )	5	5 – 6 6 – 7	Podgrzej wstępnie talerz Crusty. Jedną zapiekankę umieść na środku, dwie – obok siebie, na talerzu Crusty. Talerz umieść na podstawce z drutu.
Pizza (mrożona)	300–350 g 400–450 g	600W + Grill ( )	5	7 – 8 9 – 10	Podgrzej wstępnie talerz Crusty. Umieść pizzę na talerzu Crusty. Talerz umieść na podstawce z drutu.
Mini Pizza (schłodzona)	100–150 g 200–250 g	600W + Grill ( )	5	3 – 3 1/2 4 – 4 1/2	Podgrzej wstępnie talerz Crusty. Umieść kawałki pizzy na talerzu Crusty. Talerz umieść na podstawce z drutu.
Frytki (mrożone)	200 g 300 g 400 g	450W + Grill ( )	4	9 12 15	Podgrzej wstępnie talerz Crusty. Rozprowadź frytki na talerzu. Talerz umieść na podstawce z drutu. Obróć je w połowie czasu smażenia.
Gotowane ziemniaki	250 g 500 g	600W + Grill ( )	4	4 1/2 – 5 7 – 7 1/2	Podgrzej wstępnie talerz Crusty. Potnij ziemniaki na połówki. Ułóż je przeciętym bokiem na talerzu Crusty. Talerz umieść na podstawce z drutu.
Paluszki rybne	150 g 300 g	600W + Grill ( )	4	6 – 6 1/2 8 1/2 – 9	Podgrzej wstępnie talerz Crusty. Posmaruj talerz 1 łyżeczką oleju. Paluszki rozłóż na talerzu. Obróć po 31/2 min. (5 szt.) lub 5 min. (10 szt.)
Kawałki kurczaka (Nuggets)	125 g 250 g	600W + Grill ( )	4	4 1/2 – 5 6 1/2 – 7	Podgrzej wstępnie talerz Crusty. Posmaruj talerz 1 łyżeczką oleju. Kurczaka rozłóż na talerzu. Połóż talerz Crusty na podstawce z drutu. Obróć po 3 min. (125 g) lub po 5 min. (250 g).

Wybór pozycji elementu grzejącego

Element grzejący jest używany w przypadku grillowania. Może być umieszczony w dwóch pozycjach:

- ***Poziomej do grillowania lub kombinacji grill + mikrofale.***
- ***Opuszczonej o 45˚ do czyszczenia komory.***

Zmiany pozycji elementu grzejnego można dokonywać tylko gdy jest on zimny. Nie należy używać siły przy ustawianiu elementu w pozycji poziomej.

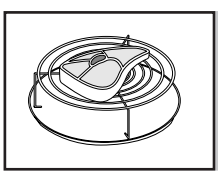


1 Gotowanie
- Pozycja pozioma

2 Czyszczenie
- Pozycja opuszczona o 45˚

Wybór akcesoriów

Używaj wyłącznie przedmiotów przeznaczonych do kuchenek mikrofalowych; nie stosuj plastikowych pojemników, naczyń, papierowych kubków, ręczników, itp.



Jeżeli chcesz zastosować kombinowaną opcję (grill + mikrofale), używaj tylko naczyń, które są żaroodporne i można je stosować w kuchence mikrofalowej. Metalowe naczynia lub narzędzia mogą uszkodzić kuchenkę.

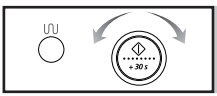
Więcej szczegółów znajduje się na stronie 32 w rozdziale „Naczynia, które mogą być stosowane w kuchence mikrofalowej”.

Grillowanie

Grill pozwala na ogrzanie i smażenie szybko i bez użycia mikrofali. Do pomocy wyposażono kuchenkę w podstawkę metalową jako wyposażenie dodatkowe.

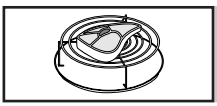
Model: CE2774/2774T

1 Ustaw pokrętło **COOKING CONTROL** w pozycji **MANUAL COOK** ( ).

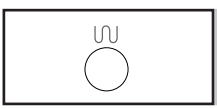


2 Ogrzej grill wstępnie do pożądanej temperatury przyciskiem , ustawiając czas pokrętłem nastawczym.

3 Naciśnij przycisk .



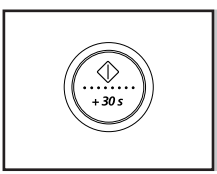
4 Otwórz drzwi i umieść żywność na podstawce drucianej.



5 Naciśnij przycisk .

Rezultat: Wyświetla się następujące informacje na wyświetlaczu:

6 Ustaw czas grillowania pokrętłem nastawczym.
Maksymalny czas grillowania wynosi 60 minut.

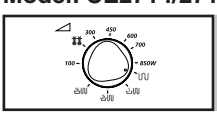


7 Naciśnij przycisk .

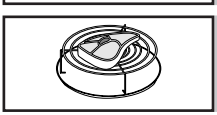
Rezultat: Gotowanie z grillem rozpoczęte. Gdy się zakończy

1) Słyszalny będzie czterokrotny sygnał dźwiękowy.
2) Następnie trzy razy, co minutę słyszalny będzie jednokrotny sygnał przypominający.
3) Wyświetli się aktualny czas.

Model: CE2714/2714T



1 Ogrzej grill wstępnie do żądanej temperatury przyciskiem , ustawiając czas pokrętłem nastawczym.



2 Otwórz drzwi i umieść żywność na podstawce drucianej.

3 Ustaw czas grillowania.

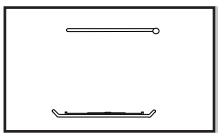
Nie należy się niepokoić, gdy element grzejny włącza się i wyłącza w trakcie grillowania. System zabezpiecza w ten sposób kuchenkę przed przegrzaniem.
Zawsze używaj rękawic ochronnych dotykając naczyń w kuchence, gdyż mogą być gorące.
Upewnij się, że element grzejny grilla jest ustawiony w pozycji poziomej.

Gotowanie kombinowane mikrofalami i grillem

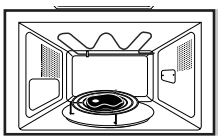
Można też łączyć w trakcie gotowania mikrofale i grill aby jednocześnie upiec i szybko ugotować potrawę.

- ◆ ZAWSZE używaj odpowiednich naczyń. Idealnie do tego nadają się naczynia szklane lub ceramiczne, pozwalają bowiem mikrofalom na penetrację gotowanej żywności.
- ◆ ZAWSZE używaj rękawic ochronnych dotykając naczyń w kuchence. Mogą być bardzo gorące.

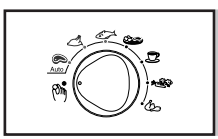
Model: CE2774/2774T



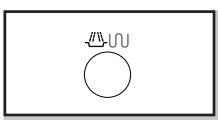
1 Upewnij się, że element grzejny grilla jest ustawiony w pozycji poziomej.



2 Otwórz drzwi kuchenki, połóż żywność na podstawce drucianej a podstawkę umieść na talerzu obrotowym. Zamknij drzwi.



3 Ustaw pokrętło **COOKING CONTROL** w pozycji **MANUAL COOK** ( ).



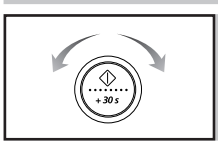
4 Naciśnij przycisk Combi ( ).

Rezultat: Następujące informacje zostaną wyświetlone:

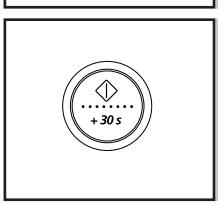
I	(pierwszy poziom gotowania)
	(tryb mikrofale + grill)
600 W	(moc wyjściowa)

Odpowiedni poziom mocy wybiera się naciskając przycisk Combi ( ) aż do ukazania się pożądanego poziomu mocy na wyświetlaczu.

Nie jest możliwe ustawienie temperatury elementu grzejnego grilla.



5 Ustaw czas gotowania za pomocą **pokrętła nastawczego**. Maksymalny czas gotowania w tym trybie wynosi 60 minut.



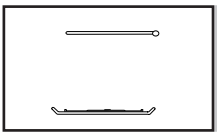
6 Naciśnij przycisk ◇.

Rezultat: Gotowanie kombinowane rozpoczęte. Gdy się zakończy
1) Słyszalny będzie czterokrotny sygnał dźwiękowy.
2) Następnie trzy razy, co minutę słyszalny będzie jednokrotny sygnał przypominający.
3) Wyświetli się aktualny czas.

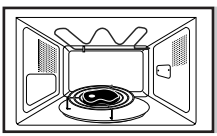
Maksymalny poziom mocy mikrofal w trybie kombinowanym wynosi 600 W.

Gotowanie kombinowane mikrofalami i grillem (ciąg dalszy)

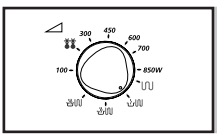
Model: CE2774/2774T



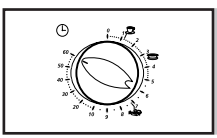
1 Upewnij się, że element grzejny grilla jest ustawiony w pozycji poziomej.



2 Otwórz drzwi kuchenki, połóż żywność na podstawce drucianej a podstawkę umieść na talerzu obrotowym. Zamknij drzwi.



3 Pokrętłem **Cooking Power Control** wybierz poziom mocy (, ,).



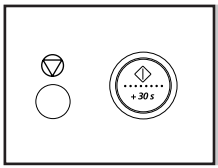
4 Ustaw czas za pomocą pokrętła **Timer**.
(Przykład: 60 min.)

Rezultat: Gotowanie rozpoczęte.

Maksymalny poziom mocy mikrofal w trybie kombinowanym wynosi 600 W.

Wyłączanie sygnału dźwiękowego (CE2774/2774T)

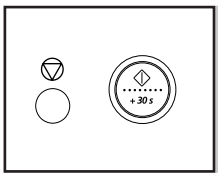
Można wyłączyć sygnał dźwiękowy.



1 Naciśnij równocześnie przyciski ▽ i ◇.

Rezultat: ◆ Następująca informacja pojawia się na wyświetlaczu: OFF

◆ Brak sygnału dźwiękowego przy używaniu przycisków kuchenki.



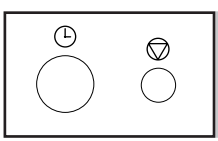
2 Naciśnij równocześnie przyciski ▽ i ◇ aby ponownie włączyć sygnał dźwiękowy.

Rezultat: ◆ Następująca informacja pojawia się na wyświetlaczu: On

◆ Sygnalizacja dźwiękowa jest włączona.

Blokada zabezpieczająca Twojej kuchenki mikrofalowej (CE2774/2774T)

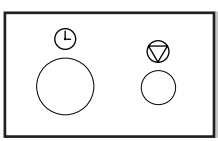
Twoja kuchenka jest wyposażona w funkcje zabezpieczającą przed niepożądanym użyciem jej przez osoby niepowołane, dzieci w sposób przypadkowy.
Kuchenka może być zablokowana w każdej chwili.



1 Naciśnij równocześnie przyciski ▽ i ◷.

Rezultat: Żadne funkcje kuchenki nie mogą być uruchomione:

L



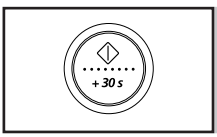
2 Naciśnij równocześnie przyciski ▽ i ◷ ponownie.

Rezultat: Kuchenka może być normalnie obsługiwana.

Funkcja zapamiętania ustawień (CE2774/2774T)

Niniejsza kuchenka posiada funkcję zapamiętania ostatniego ustawienia użytkownika.

1 Ustaw jakiś dodany czas gotowania pokrętłem nastawczym.



2 Naciśnij przycisk ◇ .

1) Gdy gotowanie się zakończy, rozlegnie się trzykrotny sygnał przypominający. (Ciągły dźwięk przez 1 minutę).
   Następnie ustawienie zostanie „ZRESETOWANE" i kuchenka zapomni o ustawieniu.
2) Jeżeli nie zostanie wykonana żadna operacja po otwarciu lub zamknięciu drzwi kuchenki przez 30 sekund, nastąpi automatyczne „ZRESETOWANIE" pamięci ustawienia kuchenki.
3) „RESET" pamięci ustawienia nastąpi również po wciśnięciu przycisku **Cancel** (▽).

Naczynia, które mogą być stosowane w kuchence mikrofalowej

Mikrofale, by móc gotować w kuchence mikrofalowej, powinny swobodnie docierać do żywności. Nie mogą być odbijane lub pochłaniane przez stosowane naczynia.

W związku z tym należy uważnie dobierać naczynia. Jeśli naczynie jest oznaczone jako nadające się do gotowania w kuchence mikrofalowej, nie musisz się niczego obawiać.

W poniższej tabeli przedstawione zostały różne rodzaje naczyń oraz wskazówki na temat ich stosowania w kuchniach mikrofalowych.

Rodzaj naczynia	Stosowanie	Zalecenia
Folia aluminiowa	✓✗	Może być stosowana w małych ilościach w celu zabezpieczenia niektórych fragmentów przed przypaleniem. Jeśli folia znajduje się zbyt blisko ścianek kuchni lub została użyta w zbyt dużych ilościach mogą wystąpić iskrzenia.
Talerz do smażenia	✓	Nie podgrzewaj go wstępnie dłużej niż 8 min.
Naczynia porcelanowe i gliniane	✓	Porcelana, wyroby garncarskie emaliowane naczynia gliniane itp. Są odpowiednie pod warunkiem, że nie są zdobione metalem.
Tekturowe półmiski jednorazowego użytku	✓	Mrożonki są czasem pakowane do takich półmisków.
Opakowania produktów gotowych do spożycia (fast–food)		
◆ Kubki i pojemniki poliestyrenowe	✓	Mogą być użyte do podgrzania żywności. Przegrzanie może doprowadzić do stopienia poliestyrenu.
◆ Torebki papierowe	✗	Mogą się zapalić.
◆ Papier z makulatury lub opaski metalowe	✗	Mogą spowodować iskrzenie.
Naczynia szklane		
◆ Naczynia, w których potrawy są przygotowywane w kuchni mikrofalowej a następnie podawane na stół	✓	Mogą być używane pod warunkiem, że nie posiadają metalowych ozdób.
◆ Naczynia z cienkiego szkła	✓	Mogą być używane do podgrzania żywności lub płynów. Delikatne szkło może pęknąć jeżeli zostanie gwałtownie rozgrzane.
◆ Słoiki szklane	✓	Musisz zdjąć pokrywkę. Nadają się wyłącznie do podgrzewania.
Metalowe		
◆ Półmiski	✗	Mogą powodować iskrzenia i doprowadzić do pojawienia się ognia.
◆ Opaski zaciskowe do torebek	✗	
Papierowe		
◆ Talerze, kubki, serwetki i ręczniki	✓	Mogą być używane przy krótkich czasach gotowania lub pieczenia. Także do pochłaniania nadmiaru wilgoci.
◆ Papier z makulatury	✗	Może spowodować iskrzenie.
Plastikowe		
◆ Pojemniki	✓	Szczególnie gdy są wykonane z tworzywa termoodpornego. Niektóre inne rodzaje tworzyw mogą ulec odkształceniu lub odbarwieniu w wysokiej temperaturze.
◆ Cienka, przezroczysta folia	✓	Można ją stosować w celu utrzymania wilgotności w żywności. Nie powinna dotykać żywności. Zachowaj ostrożność podczas zdejmowania folii, ponieważ wydobywać się będzie spod niej gorąca para.
◆ Torebki do mrożonek	✓✗	Można stosować tylko gdy są to torebki, w których można żywność gotować gdy są one przeznaczone do gotowania w kuchenkach mikrofalowych. Nie powinny być hermetyczne. W razie konieczności przebij torebkę widelcem.
Papier woskowy lub tłuszczo odporny	✓	Można go stosować do utrzymania poziomu wilgotności w żywności oraz w celu zapobieżenia rozpryskiwaniu potrawy.

✓ Nadają się ✗ Nie nadają się

Książka kucharska

MIKROFALE

Energia mikrofalowa dokładnie penetruje żywność, zatrzymana i pochłonięta przez zawartą w niej wodę, tłuszcz i składniki cukrowe.
Mikrofale wprowadzają cząstki molekularne żywności w silne drgania. Gwałtowne ruch molekuł powodują tarcie i objawiają się w postaci gorąca gotującego żywność.

GOTOWANIE

Naczynia do gotowania w kuchence mikrofalowej:

Naczynia muszą przepuszczać energię mikrofalową dla maksymalnie efektywnego oddziaływania na żywność.
Mikrofale są odbijane przez metale, jak stal nierdzewna, aluminium, miedź ale przechodzą przez ceramikę, szkło, porcelanę, plastik tak dobrze jak przez papier czy drewno. Nie wolno więc używać do gotowania w kuchenkach mikrofalowych naczyń czy pojemników z metalu.

Żywność, która może być gotowana w kuchenkach mikrofalowych:

Jest dużo rodzajów takiej żywności; świeże lub zamrożone warzywa, owoce, makaron, ryż, ziarna, fasola, ryby, mięso. Również sosy, polewy, zupy, puddingi, półprodukty, musy owocowe mogą być gotowane w kuchenkach. Ogólnie mówiąc w kuchence mikrofalowej można przygotować wszystko to co na konwencjonalnej kuchni. Na przykład rozpuszczone masło czy czekolada (patrz rozdział „specjalne przepisy" na str. 34).

Przykrywanie naczyń podczas gotowania

Przykrycie gotowanej żywności jest bardzo ważną czynnością, gdyż parująca woda w postaci pary wpływa w istotny sposób na proces gotowania. Żywność może być przykryta na kilka sposobów: ceramicznym talerzem, plastikową przykrywką lub cienką folią przeznaczoną do gotowania w kuchenkach mikrofalowych.

Czasy odstania

Kiedy gotowanie jest zakończone, ważne jest aby odczekać aż temperatura wydostanie się z gotowanej w kuchence żywności.

Przewodnik kucharski dla mrożonych warzyw

Używaj miski ze szkła żaroodpornego z pokrywką. Gotuj pod przykryciem przez minimalnie krótki czas – patrz tabela. Kontynuuj gotowanie do osiągnięcia pożądanego efektu.
Dwukrotnie zamieszaj podczas i raz po gotowaniu. Dodaj soli, ziół lub masła po gotowaniu. Pozostaw do odstania pod przykryciem.

Rodzaj żywności	Porcja	Moc	Czas (w min.)	Czas odstania (w min.)	Zalecenia
Szpinak	150 g	600 W	5 – 6	2 – 3	Dodaj 15 ml (1 łyżka stołowa) zimnej wody
Brokuły	300 g	600 W	9 1/2 – 10 1/2	2 – 3	Dodaj 15 ml (1 łyżka stołowa) zimnej wody
Groszek zielony	300 g	600 W	7 1/2 – 8 1/2	2 – 3	Dodaj 15 ml (1 łyżka stołowa) zimnej wody
Zielona fasola	300 g	600 W	9 – 10	2 – 3	Dodaj 15 ml (1 łyżka stołowa) zimnej wody
Mieszanka warzywna (marchew/groszek/ kukurydza)	300 g	600 W	7 1/2 – 8 1/2	2 – 3	Dodaj 15 ml (1 łyżka stołowa) zimnej wody
Mieszanka warzywna (chińska)	300 g	600 W	8 – 9	2 – 3	Dodaj 15 ml (1 łyżka stołowa) zimnej wody

Książka kucharska

Przewodnik kucharski dla świeżych warzyw

Użyj żaroodpornego naczynia ze szkła z pokrywką. Dodaj 30–45 ml zimnej wody (2–3 łyżki stołowe) na każde 250 g warzyw, chyba że są podane inne zalecane ilości (patrz tabela poniżej). Gotuj pod przykryciem przez minimalnie krótki czas – patrz tabela. Kontynuuj gotowanie do osiągnięcia pożądanego efektu.
Raz zamieszaj podczas i raz po gotowaniu. Dodaj soli, ziół lub masła po gotowaniu. Pozostaw do odstania pod przykryciem na 3 minuty.

Wskazówka: Potnij warzywa na mniej więcej równe części. Im mniejsze, tym szybciej się ugotują.

Wszystkie warzywa świeże powinny być ugotowane z użyciem pełnej mocy kuchenki (850W).

Rodzaj żywności	Porcja	Czas (w min.)	Czas odstania (w min.)	Zalecenia
Brokuły	250 g 500 g	4 – 4 1/2 8 – 8 1/2	3	Przygotuj równej wielkości kwiaty. Ułóż je łodyżkami do środka.
Brukselka	250 g	5 1/2 – 6 1/2	3	Dodaj 60–75 ml (5–6 łyż. st.) wody.
Marchew	250 g	4 1/2 – 5	3	Potnij na równe kawałki.
Kalafior	250 g 500 g	5 – 5 1/2 8 1/2 – 9	3	Przygotuj równej wielkości kwiaty. Duże potnij na połowy. Ułóż je łodyżkami do środka.
Cukinie	250 g	3 1/2 – 4	3	Potnij na plasterki. Dodaj 30 ml (2 łyż.) wody lub masła. Gotuj aż zmięknie.
Bakłażany	250 g	3 1/2 – 4	3	Potnij na drobne plasterki i pokrop sokiem z cytryny (1 łyż.)
Pory	250 g	4 1/2 – 5	3	Potnij w krążki.
Grzyby	125 g 250 g	1 1/2 – 2 3 – 3 1/2	3	Przygotuj małe lub pokrojone. Nie dodawaj wody. Skrop sokiem z cytryny. Dodaj pieprz i sól. Osusz przed podaniem.
Cebula	250 g	5 1/2 – 6	3	Potnij na plasterki lub na połówki. Dodaj 15 ml (1 łyż.) wody.
Papryka	250 g	4 1/2 – 5	3	Potnij na drobne plasterki.
Ziemniaki	250 g 500 g	4 – 5 7 1/2 – 8 1/2	3	Zważ obrane i pokrój na równe połówki lub ćwiartki.
Rzepa	250 g	5 – 5 1/2	3	Potnij w drobna kostkę.

Książka kucharska

Przewodnik gotowania ryżu i makaronu

Ryż: Użyj dużej, żaroodpornej miski szklanej z pokrywką – ryż dwukrotnie zwiększa objętość podczas gotowania. Gotuj pod przykryciem.
Po gotowaniu dokładnie zamieszaj przed odstaniem, dodaj sól, zioła lub masło.
Pamiętaj: ryż może nie wchłonąć całej wody użytej do gotowania.

Makaron: Użyj dużej, żaroodpornej miski szklanej z pokrywką. Dodaj wrzącą wodę, szczyptę soli i dobrze zamieszaj. Gotuj bez przykrycia.
Mieszaj od czasu do czasu podczas i po gotowaniu. Przykryj na czas odstania i dokładnie odsącz przed podaniem.

Rodzaj żywności	Porcja	Moc	Czas (w min.)	Czas odstania (w min.)	Zalecenia
Ryż biały (paraboliczny)	250 g	850 W	16 1/2 – 17 1/2	5	Dodaj 500 ml zimnej wody
Ryż brązowy (paraboliczny)	250 g	850 W	21 1/2 – 22 1/2	5	Dodaj 500 ml zimnej wody
Ryż brązowy	250 g	850 W	21 1/2 – 22 1/2	5	Dodaj 600 ml zimnej wody
Ryż mieszany (biały + dziki)	250 g	850 W	17 1/2 – 18 1/2	5	Dodaj 500 ml zimnej wody
Mieszanka (ryż + ziarno)	250 g	850 W	18 1/2 – 19 1/2	5 – 10	Dodaj 400 ml zimnej wody
Makaron	250 g	850 W	11 – 12	5	Dodaj 1000 ml zimnej wody

Książka kucharska

ODGRZEWANIE

Twoja kuchenka mikrofalowa odgrzeje żywność w takim samym czasie jak konwencjonalna kuchnia gazowa czy elektryczna.
Używaj poziomów mocy i czasów gotowania według zamieszczonych w przewodniku zaleceń. Czasy uwzględniają temperaturę wyjściową np. pokojową +18˚– +20˚C lub schłodzonej w lodówce żywności +5˚– +7˚C.

Przygotowanie i przykrycie

Unikaj odgrzewania dużych porcji mięsa – może dojść do przypalenia, wysuszenia zewnętrznych części zanim środek uzyska odpowiednia do podania temperaturę. Odgrzewanie mniejszych porcji jest bardziej skuteczne.

Poziomy mocy i mieszanie

W zależności od rodzaju żywności należy stosować różną moc kuchenki.
Sprawdź zawarte w tabeli zalecane poziomy mocy dla różnych produktów. Lepiej jest w większości używać mniejszych poziomów mocy kuchenki jeżeli potrawa jest delikatna, w dużych ilościach czy lepiej jest ją podgrzać szybko.
Dobrze wymieszaj lub obracaj żywność w trakcie odgrzewania aby osiągnąć najlepsze rezultaty. Jeżeli to możliwe, zamieszaj ją również przed samym podaniem.
Szczególną uwagę zwracaj na gorące płyny i jedzenie dla niemowląt. Aby uniknąć wykipienia lub wrzenia mieszaj je często przed, w trakcie i po podgrzewaniu. Pozostaw płyny w kuchence na czas odstania. Zalecane jest włożenie do szklanki z płynem plastikowej łyżki lub szklanego mieszadełka.
Unikaj przegrzania jedzenia. Zalecane jest ustawienie krótszego czasu i jeżeli to będzie konieczne – dodanie jeszcze.

Ogrzewanie i czas odstania

Jeżeli odgrzewasz żywność po raz pierwszy zanotuj ustawienie, może być pomocne przy następnych próbach.
Zawsze upewnij się, że odgrzewana żywność jest w całości gorąca.
Pozostaw jedzenie na krótki czas po podgrzaniu, aby oddało temperaturę do otoczenia.
Zalecany czas odstania wynosi 2 – 4 minuty, chyba że inny jest podany w tabeli poniżej.
Szczególną uwagę zwracaj na gorące płyny i jedzenie dla niemowląt. Zobacz też rozdział „Instrukcje bezpieczeństwa".

PODGRZEWANIE POKARMÓW DLA NIEMOWLĄT

Pokarmy stałe: Włóż pokarm do ceramicznego naczynia. Przykryj plastikowa pokrywką. Dobrze zamieszaj po podgrzaniu! Odstaw na 2–3 minuty przed podaniem. Ponownie zamieszaj i sprawdź temperaturę: między 30˚– 40˚C.
Mleko: Wlej mleko do sterylnej butelki szklanej. Podgrzewaj odkryte. Nigdy nie podgrzewaj mleka w butelce ze smoczkiem, gdyż może ona wybuchnąć z przegrzania. Dobrze wstrząśnij przed odstaniem jak i przed podaniem ! Zawsze starannie sprawdź temperaturę przed podaniem mleka dziecku. Zalecana temperatura podania wynosi ok. 37˚C.

Zapamiętaj

Aby zapobiec oparzeniom należy dokładnie sprawdzać temperaturę pokarmów dla niemowląt.
Korzystaj z zamieszczonej poniżej tabeli jako przewodnika w ustawianiu czasów i poziomów mocy kuchenki.

Książka kucharska

Podgrzewanie płynów i pokarmów stałych

Korzystaj z zamieszczonej poniżej tabeli jako przewodnika w ustawianiu czasów i poziomów mocy kuchenki.

Rodzaj żywności	Porcja	Moc	Czas (w min.)	Czas odstania (w min.)	Zalecenia
Napoje (kawa, herbata, woda)	150 ml 300 ml 450 ml	850 W	1 – 1 1/2 2 – 2 1/2 3 – 3 1/2	1 – 2	Wlej do filiżanek i ustaw na talerzu bez przykrycia: 1 na środku. 2 naprzeciw siebie, 3 na obwodzie talerza. Pozostaw do odstania w kuchence i dokładnie zamieszaj.
Zupa (schłodzona)	250 g 450 g	850 W	2 1/2 – 3 4 – 4 1/2	2 – 3	Wlej do ceramicznego talerza. Przykryj plastikową pokrywką. Zamieszaj po podgrzaniu. Zamieszaj przed podaniem.
Gulasz (schłodzony)	350 g	600 W	5 1/2 – 6 1/2	2 – 3	Nałóż gulasz do ceramicznego talerza. Przykryj plastikową pokrywką. Mieszaj od czasu do czasu w trakcie podgrzewania oraz przed i po odstaniu.
Spaghetti (schłodzony)	350 g	600 W	4 – 5	3	Nałóż spaghetti (lub inny makaron jajeczny) na płaski, ceramiczny talerz. Przykryj folią do kuchenek. Zamieszaj przed podaniem.
Makaron z sosem (schłodzona)	350 g	600 W	4 1/2 – 5 1/2	3	Nałóż do głębokiego, ceramicznego talerza makaron (ravioli, tortellini). Przykryj pokrywką plastikową. Mieszaj od czasu do czasu w trakcie podgrzewania oraz przed i po odstaniu.
Bitki	350 g 450 g	600 W	5 1/2 – 6 1/2 6 1/2 – 7 1/2	3	Umieść 2–3 kotlety na ceramicznym naczyniu. Przykryj folią do kuchenek.

Podgrzewanie pokarmów i mleka dla niemowląt

Rodzaj żywności	Porcja	Moc	Czas (w min.)	Czas odstania (w min.)	Zalecenia
Pokarm stały (warzywa + mięso)	190 g	600 W	20 – 30 s	2 – 3	Nałóż do ceramicznego talerza. Pogrzej pod przykryciem. Zamieszaj po podgrzaniu. Odstaw na 2–3 min. Przed podaniem zamieszaj i sprawdź dokładnie temperaturę.
Owsianka (ziarno + mleko + owoce)	190 g	600 w	10 – 20 s	2 – 3	Nałóż do ceramicznego talerza. Pogrzej pod przykryciem. Zamieszaj po podgrzaniu. Odstaw na 2–3 min. Przed podaniem zamieszaj i sprawdź dokładnie temperaturę.
Mleko niemowlęce	100 ml 200 ml	300 W	30 – 40 s 50 s – 1 min.	2 – 3	Wlej mleko do sterylnej butelki szklanej. Dobrze zamieszaj i wstrząśnij przed podgrzaniem. Podgrzewaj odkryte. Dobrze wstrząśnij przed odstaniem jak i przed podaniem. Zawsze starannie sprawdź temperaturę przed podaniem mleka dziecku.

Książka kucharska

ROZMRAŻANIE

Mikrofale są doskonałym sposobem na rozmrażanie żywności. Rozmrażają delikatnie i w krótkim czasie zamrożone produkty. Może to być pomocne w przypadku niespodziewanych gości.

Zamrożony drób musi być starannie rozmrożony przed ugotowaniem. Usuń wszystkie metalowe części opakowania, obrączki itp. by pozwolić na odparowanie powstałego po rozmrożeniu płynu.

Włóż zamrożone mięso do naczynia bez przykrycia. Obróć na drugą stronę w połowie czasu, odlej płyn i usuń tak szybko jak to możliwe wszystkie podroby.

Od czasu do czasu sprawdź temperaturę mięsa aby upewnić się, że mięso nie stało się ciepłe.

Najmniejsze części mogą szybciej się ogrzewać i aby tego uniknąć można owinąć je małymi paskami folii aluminiowej w czasie rozmrażania.

Jeżeli jednak mięso podgrzeje się z jednej strony, odstaw je na 20 minut przed ponownym rozpoczęciem rozmrażania po obróceniu.

Pozostaw rozmrażaną rybę, mięso lub drób do całkowitego rozmrożenia. Czas potrzebny do rozmrożenia mięsa zależy głównie od jego masy. Skorzystaj z tabeli zamieszczonej poniżej.

Wskazówka: Płaskie kawałki rozmrażają się lepiej niż cienkie, a małe kawałki szybciej niż duże. Należy o tym pamiętać w czasie zamrażania jak i rozmrażania żywności.

Dla rozmrażania żywności zamrożonej w temperaturze około –18˚ do –20˚C skorzystaj z tabeli zamieszczonej poniżej jako przewodnika.

Wszystkie zamrożone produkty powinny być rozmrażane z mocą na poziomie rozmrażania (180 W).

Rodzaj żywności	Porcja	Czas (w min.)	Czas odstania (w min.)	Zalecenia
Mięso				Umieść mięso na płaskim, ceramicznym talerzu.Cieńsze końce owiń folią aluminiową.Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu!
Kotlety wołowe	200 g 400 g	6 1/2 – 7 1/2 11 – 13	10 – 20	
Steki wieprzowe	250 g	7 1/2 – 81/2		
Drób				Po pierwsze, włóż kawałki kurczaka skórą do dołu, a całego kurczaka piersią do dołu na płaskim, ceramicznym talerzu. Cieńsze końce jak skrzydełka owiń folią aluminiową.Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu!
Porcjowany kurczak	500 g (2 kawałki)	13 1/2 – 14 1/2	15 – 40	
Cały kurczak	950 g	27 – 29		
Ryby				Połóż ryby na płaskim, ceramicznym talerzu. Ułóż cieńsze końce pod grubsze. Cieńsze końce owiń folią aluminiową. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu!
Filety rybne	200 g (2 filety) 400 g (4 filety)	6 – 7 12 – 13	10 – 20	
Owoce				Rozłóż owoce na płaskim, szklanym naczyniu (o dużej średnicy).
Jagody	250 g	6 1/2 – 7 1/2	5 – 10	
Chleb				Rozłóż bułki naokoło talerza lub chleb na papierze kuchennym i połóż na talerzu obrotowym. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu !
Bułki (po 50 g szt.)	2 szt. 4 szt.	1 1/2 – 2 3 – 3 1/2	5 – 10	
Tostowy/Sandwich	250 g	5 – 5 1/2		

Książka kucharska

GRILL

Element grzejny grilla jest umieszczony pod górną ścianką, wewnątrz komory kuchenki. Działa gdy drzwiczki są zamknięte a talerz obraca się. Obracanie się talerza powoduje lepsze pieczenie potraw. Wstępne rozgrzanie grilla przyśpiesza pieczenie.

Naczynia do grillowania:
Powinny być odporne na ogień i mogą zawierać metal. Nie zaleca się stosowania naczyń plastikowych, gdyż mogą ulec stopieniu.

Żywność zalecana do przygotowania na grillu:
Kotlety, kiełbasy, steki, hamburgery, bekon, schab, szynka, cienkie porcje ryby, sandwicze, i wszystkie rodzaje tostów z topionym serem.

WAŻNA WSKAZÓWKA
Jeżeli kuchenka ma pracować w trybie grillowania, upewnij się, że element grzejny grilla jest umieszczony w pozycji poziomej a nie na tylnej ścianie komory w pozycji pionowej. Prosimy pamiętać, że żywność musi być ułożona na podstawce metalowej, chyba, że są inne zalecenia w przepisie książki kucharskiej.

MIKROFALE + GRILL

Tryb niniejszy stanowi połączenie promieniowania cieplnego z elementu grilla i szybkości gotowania mikrofalowego. Działa tylko przy zamkniętych drzwiczkach i obracającym się talerzu. Obracanie się talerza powoduje lepsze pieczenie potraw. Trzy kombinacje są dostępne w Państwa kuchence:
600 W + Grill, 450 W + Grill, 300 W + Grill.

Naczynia zalecane do trybu mikrofale + grill:
Prosimy używać naczyń przepuszczających mikrofale. Powinny być odporne na ogień. Nie zaleca się stosowania naczyń metalowych. Nie zaleca się stosowania naczyń plastikowych, gdyż mogą ulec stopieniu.

Żywność zalecana do przygotowania w trybie kombinowanym grill + mikrofale:
Do tego trybu gotowania nadają się wszystkie te potrawy, które wymagają jednoczesnego podgrzewania i pieczenia (np. pieczony makaron), jak i potrawy które potrzebują przypieczenia z wierzchu. Można też w ten sposób przygotować grube porcje, które przypieka się od góry (np. kawałki kurczaka, obracając je w połowie czasu gotowania). Prosimy skorzystać z tabeli grillowania.

WAŻNA WSKAZÓWKA
Jeżeli kuchenka ma pracować w trybie kombinowanym, upewnij się, że element grzejny grilla jest umieszczony w pozycji poziomej a nie na tylnej ścianie komory w pozycji pionowej. Prosimy pamiętać, że żywność musi być ułożona na podstawce metalowej, chyba, że są inne zalecenia w przepisie książki kucharskiej. Całość należy umieścić na talerzu obrotowym. Prosimy skorzystać z odpowiednich zaleceń niniejszej instrukcji.

Żywność musi być obrócona na drugą stronę, jeżeli ma być przypieczona z obu stron.

Książka kucharska

Grillowanie świeżej żywności

Należy wstępnie ogrzać grill przez 4 minuty.

Użyj poniższej tabeli dla wyboru poziomów mocy i czasów gotowania.

Rodzaj żywności świeżej	Porcja	Moc	Czas pieczenia 1 strony (w min.)	Czas pieczenia 1 strony (w min.)	Zalecenia
Tosty	4 kawałki (25 g szt.)	Grill	3 1/2 – 4 1/2	2 1/2 – 3 1/2	Połóż tosty na metalowej podstawce jeden obok drugiego.
Bułki (upieczone)	2–4 sztuki	Grill	2 – 3	1 – 2	Połóż bułki bezpośrednio na talerzu obrotowym spodem do dołu.
Pieczone pomidory	200 g (2 szt) 400 g (4 szt)	300 W + Grill	3 1/2 – 4 1/2 6 – 7	–	Potnij pomidory na połówki. Na wierzch połóż trochę sera. Ułóż je na płaskim naczyniu żaroodpornym. Całość ustaw na podstawce metalowej.
Tost hawajski (ananas, szynka, plasterki sera)	2 szt. (300 g)	450 W + Grill	3 1/2 – 4	–	Najpierw przypiecz same tosty. Potem połóż je razem z dodatkami na podstawce metalowej. Dwa – naprzeciw siebie. Pozostaw do odstania na 2 – 3 minuty.
Pieczone ziemniaki	250 g 500 g	600 W + Grill	4 1/2 – 5 1/2 7 1/2 – 8 1/2	–	Potnij ziemniaki na połówki. Ułóż je przeciętym bokiem w stronę grilla na podstawce metalowej.
Kurczak w kawałkach	400 – 500 (2 szt.)	300 W + Grill	8 – 9	9 – 10	Przyprawy mięso i dodaj oleju. Ułóż kawałki dookoła podstawki kośćmi do środka. Pojedynczego kawałka nie umieszczaj na środku podstawki. Pozostaw do odstania na 2 – 3 minuty.
Kotlety jagnięce	400 g (4 szt.)	Grill	11 – 13	8 – 9	Posmaruj mięso olejem z przyprawami. Ułóż wokół podstawki. Po upieczeniu pozostaw do odstania na 2 – 3 minuty.
Steki wieprzowe	250 g (2 szt.)	Mikrofale + Grill	7 – 8 (300 W + Grill)	6 – 7 (Grill)	Posmaruj mięso olejem z przyprawami. Ułóż wokół podstawki. Po upieczeniu pozostaw do odstania na 2 – 3 minuty.
Pieczone jabłka	1 jabłko (200 g) 2 jabłka (400 g)	300 W + Grill	4 – 5 6 – 7	–	Obierz jabłka i napełnij je rodzynkami i dżemem. Na wierzchu posyp migdałami. Ułóż jabłka na płaskim naczyniu żaroodpornym. Całość postaw na talerzu obrotowym.

Książka kucharska

Grillowanie zamrożonej żywności

Użyj poniższej tabeli dla wyboru poziomów mocy i czasów gotowania.

Rodzaj żywności świeżej	Porcja	Moc	Czas pieczenia 1 strony (w min.)	Czas pieczenia 1 strony (w min.)	Zalecenia
Bułki	2 szt. 4 szt.	Mikrofale + Grill	300W+ Grill 1 – 1 1/2 2 – 2 1/2	Grill 1 – 2 1 – 2	Ułóż bułki w koło na podstawce metalowej. Drugą stronę bułek przypiecz wg uznania. Odstaw na 2 – 5 minut.
Zapiekanki (pomidory, ser, szynka, pieczarki)	150–200 g (1) 250–300 g (2) 350–400 g (3)	450 W + Grill	5 – 6 7 – 8 8 – 9	–––	Połóż zapiekankę na środku podstawki metalowej. 2, 3 zapiekanki ułóż obok siebie na podstawce. Po upieczeniu odstaw na 2 – 3 minuty.
Zapiekanki (warzywa, ziemniaki)	400 g	450 W + Grill	12 – 14	–––	Włóż zamrożoną zapiekankę do małej, okrągłej miski ze szkła żaroodpornego. Miskę postaw na podstawce metalowej. Odstaw na 2 – 3 minuty.
Makaron (canelloni, macaroni, lasagne)	400 g	600 W + Grill	15 – 17	–––	Włóż makaron do prostokątnego naczynia ze szkła żaroodpornego. Całość umieść na talerzu obrotowym. Pozostaw do odstania na 2 – 3 minuty.
Kawałki kurczaka (Nuggets)	250 g	450 W + Grill	5 – 5 1/2	3 – 3 1/2	Ułóż kawałki na podstawce metalowej.
Frytki	250 g	450 W + Grill	9 – 11	4 – 5	Ułóż frytki na papierze do pieczenia i na podstawce metalowej.

Książka kucharska

WSKAZÓWKI SPECJALNE

MASŁO ROZPUSZCZANE
Włóż 50 g masła do małej, szklanej miski. Przykryj plastikową pokrywką. Podgrzewaj przez 30–40 sekund z mocą 850 W, aż masło się rozpuści.

ROZPUSZCZANA CZEKOLADA
Włóż 100 g czekolady do małej, szklanej miski. Podgrzewaj przez 3–5 minut, z mocą 450 W aż do rozpuszczenia.
Zamieszaj raz lub dwa w trakcie podgrzewania. Użyj rękawic do wyjmowania !

ROZPUSZCZANY MIÓD KRYSTALICZNY
Włóż 20 g miodu do małej, szklanej miski. Podgrzewaj przez 20–30 sekund z mocą 300 W, aż miód się rozpuści.

ROZPUSZCZONA ŻELATYNA
Wsyp 10 g żelatyny do zimnej wody i pozostaw na 5 minut. Osuszoną włóż do małej, żaroodpornej miski.
Podgrzewaj przez 1 minutę z mocą 300 W.
Zamieszaj po rozpuszczeniu.

GOTOWANIE LUKRU/POLEWY (DO CIASTA I TORTU)
Wymieszaj lukier w proszku (ok. 14 g) z 40 g cukru i 250 ml zimnej wody. Gotuj bez przykrycia w misce żaroodpornej z mocą 850 W przez 3 1/2 do 4 1/2 minuty aż lukier/polewa będzie gotowy. Dwukrotnie zmieszaj po zagotowaniu.

GOTOWANY DŻEM
Włóż 600 g owoców w odpowiedniej wielkości naczynie żaroodporne z przykryciem dodaj 300 g cukru żelującego i dobrze wymieszaj. Gotuj pod przykryciem przez 10– 12 minut z maksymalną mocą kuchenki. Kilkakrotnie zamieszaj w trakcie gotowania. Wylej bezpośrednio do małych słoików twist–off, połóż je na zakrętkach i odczekaj przez 5 minut.

PUDDING (budyń)
Zmieszaj budyń z cukrem i mlekiem wg przepisu na opakowaniu (na 500 ml). Użyj odpowiedniej wielkości naczynia żaroodpornego z przykryciem. Gotuj przez 6 1/2 do 7 1/2 minuty z mocą 850 W. Kilkakrotnie zamieszaj w trakcie gotowania.

PODPIEKANE PŁATKI MIGDAŁOWE
Rozłóż 30 g migdałów na talerzu ceramicznym. Kilkakrotnie zamieszaj w trakcie 3 1/2 – 4 1/2 minutowego podgrzewania z mocą 600 W. Pozostaw do odstania przez 2 – 3 minuty. Użyj rękawic ochronnych do wyjmowania naczynia z kuchenki!

Czyszczenie kuchenki

W celu uniknięcia gromadzenia się resztek żywności i osadzania się tłuszczu należy regularnie czyścić niżej wymienione części kuchenki mikrofalowej

- ***Wewnętrzne i zewnętrzne powierzchnie***
- ***Drzwi i ich uszczelki***
- ***Talerz szklany i pierścień obrotowy***

ZAWSZE sprawdzaj, czy uszczelki drzwiowe są czyste i czy drzwiczki zamykają się prawidłowo.

1. Zmywaj powierzchnie zewnętrzne delikatną szmatką zamoczoną w ciepłej wodzie z mydłem, opłucz i osusz.

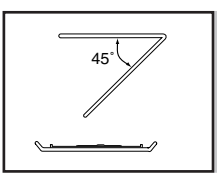
2. Usuwaj wszystkie plamy i zabrudzenia z wewnętrznych powierzchni przy pomocy namydlonej szmatki, a następnie opłucz i osusz.

3. Aby usunąć stwardniałe resztki żywności i pozbyć się nieprzyjemnych zapachów, umieść na szklanym talerzu kubek z rozcieńczonym sokiem cytrynowym i podgrzewaj go przez 10 min przy maksymalnym poziomie mocy.

4. Jeżeli to konieczne, umyj szklany talerz po każdorazowym użyciu.

NIE wlewaj wody do otworów wentylacyjnych. **NIGDY** nie używaj materiałów ściernych lub rozpuszczalników chemicznych. Myjąc uszczelki drzwiowe zwróć szczególną uwagę, aby upewnić się, że nie ma w nich cząstek:
- Osadów
- Przeszkadzających w szczelnym zamknięciu drzwiczek.

Wyczyść komorę kuchenki po każdym użyciu z niewielką ilością detergentu, ale zaczekaj do chwili ostygnięcia aby uniknąć poparzenia.



Podczas czyszczenia komory kuchenki może być użyteczne opuszczenie elementu grzejnego grilla o 45° i umycie jego górnej powierzchni.

Konserwacja i naprawa kuchenki mikrofalowej

Konserwując lub oddając do naprawy kuchenkę mikrofalową musisz zachować kilka prostych środków ostrożności.
Kuchenki mikrofalowej nie można używać w następujących przypadkach:

- ***Są złamane zawiasy drzwiowe.***
- ***Są uszkodzone uszczelki drzwiowe.***
- ***Jest pokrzywiona lub wgięta obudowa.***

Naprawy może przeprowadzać wyłącznie pracownik serwisu posiadającego autoryzację producenta kuchenki mikrofalowej.

NIGDY nie zdejmuj osłony zewnętrznej z kuchni mikrofalowej. Jeżeli kuchenka mikrofalowa jest niesprawna i wymaga naprawy lub masz wątpliwości co do poprawności jej działania, wykonaj następujące czynności:
- Wyjmij wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Skontaktuj się z najbliższym autoryzowanym centrum serwisowym.

Jeżeli przez jakiś czas nie zamierzasz używać kuchenki mikrofalowej, postaw ją w suchym, pozbawionym kurzu miejscu.
Powód: Kurz i wilgoć mogą niekorzystnie oddziaływać na robocze części kuchenki mikrofalowej.

Kuchenka nie jest przeznaczona do użytkowania w celach zarobkowych.

Dane techniczne

SAMSUNG ciągle podnosi jakość swoich wyrobów. Dlatego zarówno dane techniczne jak i instrukcja obsługi mogą podlegać zmianom bez wcześniejszego powiadomienia.

Model	CE2774/2774 T/CE 2714/2714T
Źródło zasilania	220 V – 50 Hz
Pobór mocy	
Mikrofale	1400 W
Grill	1100 W
Kombinowany tryb	2500 W
Moc wyjściowa mikrofal	100 W/850 W – 6 poziomowy :**CE2774/2774T** (IEC–705) – 7 poziomowy :**CE2714/2714T**
Częstotliwość pracy	2450 MHz
Magnetron	OM75P (31)
Wymiary (szer × wys × głęb)	
Zewnętrzne	489 × 275 × 388 mm
Komory	306 × 201 × 322 mm
Objętość komory	20 l
Waga netto	ok. 16 kg

URZĄDZENIE ZOSTAŁO WYPRODUKOWANE PRZEZ:

Samsung Electronics Polska Sp. z o.o.
Ochota Office Park
Al. Jerozolimskie 181
02-222 Warszawa